



# Крепи Сюзетт

Рецепт від V-ZUG AT



готування 20 хв  
Час 20 хв  
готування

Ніжні млинці в теплому, ароматному апельсиновому соусі. Карамель, Grand Marnier, апельсин та масло. Класична насолода, що вражає.

## Млинці

200 мл молоко

3 яйця

1 стручок ванілі, розрізаний навпіл, насіння видалено

1 дрібка сіль

100 г біле борошно

50 г масло, у частинах

## Апельсиновий соус

4 апельсини

100 г цукор

30 г масло

50 мл апельсиновий лікер, (наприклад, Grand Marnier)

3 апельсини, сегментований

трохи цукрова пудра

## Подача

100 г Вершки подвійної жирності





½ стручок ванілі, розрізані навпіл уздовж, насіння видалено  
трохи цукрова пудра

## Млинці

---

Налийте молоко, яйця, ваніль та сіль у високу ємність і змішайте за допомогою ручного блендера. Додайте борошно, продовжуйте змішувати, доки тісто не стане однорідним і гладким. Накрийте та залиште на приблизно 30 хвилин. Розігрійте трохи масла на антипригарній сковороді на середньому або високому вогні (рівень 7). Налийте невелику порцію тіста на сковороду і обережно поверніть її, щоб рівномірно розподілити тісто по основі та створити тонкий шар. Готуйте млинець приблизно 1 хвилину, переверніть і готуйте коротко до готовності. Тримайте млинці накритими та теплими, і складіть їх у чверті перед подачею.

## Апельсиновий соус

---

Дрібно натріть цедру апельсина, а потім вичавіть сік. Філе решти апельсинів, вичавіть сік із залишків мембран. Розігрійте цукор у тій самій сковороді на середньому вогні (рівень 6-7) і карамелізуйте до коричневого кольору, обережно похитуючи сковороду. Додайте масло та дайте йому розтанути. Додайте Grand Marnier і дайте йому трохи випаруватися. Влийте апельсиновий сік і тушкуйте, іноді помішуючи, до утворення сиропу. Додайте апельсинову цедру. Покладіть млинці в апельсиновий соус, додайте апельсинові дольки, зніміть сковороду з плити і дайте настоятися недовго.

## Обслуговування

---

Змішайте вершки та насіння ванілі. Розкладіть млинці, часточки апельсина та соус на тарілки. Додайте трохи вершків зверху і, за бажанням, посипте цукровою пудрою.

## Поради

---

Апельсиновий лікер можна короткочасно фламбувати за бажанням.

## Акcesуари

---

Сковорідка з антипригарним покриттям

## Додаткова інформація

---

Складено 07.04.2026

